

Megjelenés helye:
Ideje:

Krónikás
2002. április

Krónikás



www.nkom.hu

A Nemzeti Kulturális Örökség
Minisztériumának lapja
2002. 2. szám

A Budapesti Tavaszi Fesztivál egyik első programjaként – a Spanyol Királyság Nagykövetsége, a Nemzeti Kulturális Örökség Minisztériuma, az Andalúz Regionális Kormányzat és az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda támogatásával – március 20-án fellépett az

Andalúz Táncegyüttes a Tháliában. Az előadást fogadás követte, amelyen a meghívottak további bepillantást nyerhettek Andalúzia különleges hangulatába: a tipikus andalúz tánc, a flamenco megismerése után elmerülhettek a gasztronómia rejtjeleiben.

Andalúzia a Tháliában: tánc, étel és ital

Az Európai Unió soros elnöki tisztét betöltő Spanyolország az utóbbi időben különösen nagy hangsúlyt fektet a kultúra ápolására, kulturális programok szervezésére. Elég, ha csak a spanyol filmgyártásra gondolunk, amely mintha most élné aranykorát. Havonta új spanyol film kerül a magyar mozik műsorára, rendkívül szórakoztató, „fogyasztható” alkotások, amelyek ugyanakkor elgondolkodtatóan komolyak. Több festészeti tárlat nyílt spanyol festők műveivel és

számos fotókiállítást is láthat az érdeklődő magyar közönség. A március 20-i táncest több szempontból is rendkívüli volt, nem csak azért, mert a térség több sajátosságát ismerhettük meg, hanem azért is, mert ritkán van alkalmunk arra, hogy túllépünk a nemzeti keretek adta korlátokon és a szűk régió egyediségét lássuk. Ezen kívül – mint ahogy a spanyol nagykövet nyitóbeszédében kitért rá – a kulturális kapcsolatoknak számos kereskedelmi aspektusa is van.

Andalúzia önálló tartományi kormánnyal rendelkező, közel magyarországnyi területű, autonóm közösség Spanyolország déli részén. Olyan nagyságok szülőhelye, mint Pablo Picasso, vagy Federico García Lorca. Az Európa és Afrika határán elhelyezkedő tartomány magán viseli a két világ mediterrán jegyeit. Nem véletlenül az egyik legkedveltebb idegenforgalmi célpont, hiszen napfényes klímája, arab jegyeket viselő műemlékei és egyedi ízeket felvonultató konyhája is utánozhatatlanná teszik. Az 1994-ben alapított Andalúz Táncegyüttes azért jött létre, hogy úgy őrizze meg az andalúz táncagyomány és ezen belül a legeredetibb tánc, a flamenco hagyományait, hogy közben nyitott marad a modern táncművészetre. Néhány éves történelme alatt a csapat számos sikert ért el Spanyolországban és nemzetközi szinten egyaránt. 1997-ben az a José Antonio Ruiz vette át a társulat irányítását, aki az ország egyik legismertebb táncosa, spanyol és nemzetközi díjak birtokosa. Több évig együtt dolgozott Antonio Gadesszel, a flamenco talán leghíresebb képviselőjével, aki olyan táncos filmek főszere-



Latin flamenco

replője, mint a Carlos Saura rendezte *Carmen* vagy a *Tango*. 1982-től a Spanyol Nemzeti Balett első táncosa, később társigazgatója, végül főigazgatója.

Az előadás – egy egészen frissen összeállított produkció – híven tükrözte a társulat arculatát, a „tradíció és innováció” jelmondatot. A Flamenco szívverésben hét férfi és hét nő mutatta be a tánc hagyományait. A nők hosszú, tradicionális piros ruhákban, a férfiak fehér ingben és fekete nadrágban sarokkopogással és tapsolással kísérve adták elő az ősi ritmust, amely – mint a szívverés – meghatározza az andalúz ember életét. Ezt José Antonio rövid különszáma követte, a *Malunó*, azaz Vilámlás. A klasszikus és az egyedi után bemutatkozott a kortárs is, amely Salvador Dalí és Luis Buñuel szürrealista művészek határkönek számító filmjének címét viselte. Az 1996-ban spanyol koreográfiai díjjal kitüntetett *Az andalúz kutya* mind a rendezés és a koreográfia, mind pedig a kosztüm tekintetében napjaink táncja. A különleges műben a tipikus flamenco zeneanyag mellett ráismerhetünk Peter Gabriel, Astor Piazzola és Tom Waits zenéjére is, de a szürrealizmus hatását is érezni lehet rajta. María Pagés koreográfus szerint a flamenco ebben a műben különböző művészeti ágakkal viaskodik.

A közel két órás előadás után bemutatkozott az andalúz konyha is, amely különlegesen egészséges és természetes alapanyagokat használ, rengeteg gyümölcsöt, zöldséget, halat és olyan tengeri állatot, mint a polip, vagy a legkülönböző rákok. Gyökerei az egykori arab hódoltság végételenül kifinomult konyhaművészetében rejlenek. Egyik legfontosabb alapanyaga az olajbogyó, amely az egész medi-

terrán térség konyháját meghatározza. Andalúziában található a világon a legtöbb olajfa, ezen a területen a legnagyobb az olajbogyó és az ebből készülő olívaolaj-termelés. Az olívaolaj hagyományosan meghatározó szerepet tölt

legfőbb titka abban rejlik, hogy a sertések a levágás előtt 4-5 hónapig szabadon tartva makkal táplálkoznak; a feldolgozott sonka pedig egy speciális, legalább 18 hónapig tartó eljárással – a nálunk elterjedt főzésel ellentétben természetes ér-



Jelenet az előadásból

Fotó: Luis Castella

be a mediterrán térségben, mivel a történelem folyamán nem csak ételek elkészítésére, hanem orvoslásra, sőt tisztálkodásra is használták. Rendkívül alacsony kalóriatartalmának köszönhetően a koleszterinszegény táplálkozás egyik alapja. Használják hidegen saláták elkészítésére és természetesen sütésre, illetve főzésre is.

A fogadáson a legkülönbözőbb formában találkozhattunk a tipikus andalúz „tapas”-szal, olyan falatkákkal, amelyeket előszeretettel csipegetnek egy pohár sör, bor, vagy akár az andalúz nemzeti ital, a sherry mellé. Volt kecskesajttal, sült padlizsánnal illetve sonkával töltött rántott olajbogyó, rántott garnélarák, burgonyás „tortilla”, ami egy speciális módon elkészített rántotta. Szintén andalúz specialitásnak számít az az évezredek hagyományokkal készülő, jellegzetes sonkafajta, amelyek

leléssel és szárítással – készül, amely szintén meghatározza különleges zamatát.

A fogadás fő attrakciója azonban a már említett sherry volt, amelynek a köztudattal ellentétben semmi köze nincs a cseresznyéhez, sem a konyakos meggyhez. Andalúziában négy kiemelt bortermelő vidék van, összesen 86 000 hektárnyi területen. Ezek egyike a Jérez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda és Puerto de Santa María települések által bezárt mintegy 18 000 hektárnyi terület, ahol különleges eljárással készítik a jerezi bort, azaz angol elnevezése után a sherryt. A különböző évszázatok borait speciális eljárással ötvözik, amely során a fiatalabb és öregebb borok keverednek. Az este folyamán egy igazi borszakember, a „venenciador”, hordóból mérte ki a sherryt és töltötte poharakba.

Cz. J.

krónikás